dans le parenchyme cortical de leur tige et dans le parenchyme de leurs feuilles, et toutes, sauf quelques espèces de *Bupleurum* (*B. Gerardi*, *B. ranunculoides*), en possèdent aussi dans la moelle. Cet anatomiste a décrit avec détail les diverses dispositions qu'affectent ces canaux du parenchyme, notamment ceux du parenchyme cortical de la tige des Ombellifères, où il distingue dix arrangements différents. M. Trécul a signalé aussi les canaux sécréteurs qui existent dans le liber primaire et secondaire des faisceaux libéro-ligneux de la tige et des feuilles des plantes de ces deux familles. N'ayant sur ce point rien d'essentiel à ajouter à ces observations, je me borne à renvoyer le lecteur aux deux mémoires cités plus haut.

M. Chatin fait à la Société la communication suivante :

SUR LA CULTURE DES MORILLES, par M. Ad. CHATIN.

J'ai l'honneur de faire connaître à la Société, dans le but surtout de provoquer les remarques que pourraient avoir à présenter quelques-uns de ses membres, le fait, signalé par un horticulteur, de la possibilité de cultiver les Morilles, Champignons que beaucoup de personnes (dont, soit dit en passant, je ne partage pas tout à fait le goût) comptent parmi les plus agréables à manger.

Chacun sait que si le nombre des Champignons alimentaires est considérable, il en est peu, parmi ces derniers, que nous puissions faire croître à notre volonté et en toutes saisons. On peut même dire à cet égard qu'en dehors de l'*Agaricus campestris*, il n'y a qu'insuccès ou réussites accidentelles de culture. De là l'intérêt qui s'attache à la possibilité de faire entrer dans les cultures régulières quelque autre espèce de Champignon.

Tel serait, suivant l'affirmation d'un jardinier d'Étrépagny (Eure), dont M. le comte Lecouteulx, de Canteleu, s'était fait récemment l'organe auprès de la Société d'acclimatation, le cas de la Morille. Ce jardinier affirme qu'il produit la Morille à volonté et en toute saison, par une pratique dont il a le secret, et qu'il propose de faire connaître à cette Société, moyennant un prix qu'il indiquerait si le principe de la proposition était accepté. Le Conseil de la Société ayant déclaré qu'il se réservait de fixer lui-même la valeur de la récompense, après qu'une commission nommée par lui aurait pu apprécier la valeur des résultats annoncés, l'affaire en est restée là.

Si maintenant, admettant comme fondée la prétention transmise par M. le comte Lecouteulx, on cherche à deviner le secret du jardinier d'Étrépagny, on se rapprochera peut-être du but en tenant compte des observations faites par quelques paysans sur la production des Morilles. J'ai, en ce qui me concerne, entendu un bûcheron des environs de Rambouillet assurer qu'il trouvait fréquemment des Morilles aux endroits des forêts, frais d'ailleurs, où

avaient longtemps séjourné des meules de bois, surtout des bourrées ou fagots, ayant laissé le sol couvert de leurs débris ; il ajoutait qu'il les rencontrait aussi autour des places jonchées de débris végétaux, où avaient été établies des charbonnières. Sur la question de savoir si telle essence forestière était plus favorable aux Morilles que telle autre, il me dit qu'il croyait bien que les débris d'Orme (*Ulmus*), de Charme (*Carpinus*), convenaient mieux que ceux du Chêne (*Quercus*) aux Morilles. Je ne peux qu'engager mes collègues à contrôler ces données, que je me propose de vérifier moi-même à la première occasion. On comprend qu'étant donné le substratum favorable à la multiplication de la Morille, on pourra se placer dans telles conditions qui permettent d'obtenir, même en hiver, ce Champignon qui n'apparaît spontanément qu'au printemps (1).

M. Roze regarde la Morille comme annuelle, en ce sens que ses spores doivent produire un mycélium dont les fructifications sont susceptibles de se développer au printemps suivant. Il a observé des Pezizes qui se reproduisaient tous les ans au printemps. Il a rencontré le *Morchella semi-libera* principalement sous le Frêne.

M. Pérard dit que dans l'arrondissement de Montluçon, le développement de la Morille grise (*Morchella esculenta* var.) lui a paru être favorisé par une terre imbibée de graisse ; il l'a observée tous les ans dans la fosse où les wagons amènent le charbon de Commentry destiné à la consommation d'une importante usine.

M. l'abbé Chaboisseau dit que, dans la Vienne, la Morille est assez abondante au bord des vignes, sous les haies, dans les terrains argilo-siliceux surmontés d'une couche légère de diluvium.

M. Duchartre dit qu'elle se trouve en assez grande quantité à Toulouse, sous une pépinière de peupliers au bord de la Garonne.

M. Roze dit qu'il croit nécessaire, pour la croissance de la Morille, que le terrain où elle vient garde l'humidité dans une certaine saison ; il pense qu'elle se développe sous des branchages morts.

(1) Les spécimens de Morille que je mets sous les yeux de la Société botanique sont ceux-là même que M. le comte Lecouteulx a rapportés d'Etrépagny. Ils sont, en général, petits et appartiennent à la variété *conica* du *Morchella esculenta*. Leur production aurait eu lieu en plein hiver.